

dessert kit cookbook

libro de recetas del kit para postres





dessert kit cookbook

libro de recetas del kit para postres



Dear Customer

Thank you for choosing Fagor America products.
Your Fagor Dessert Kit includes:

- One stainless steel rack
- One 8" diameter silicone baking dish
- One silicone cover
- Four individual silicone ramekins
- One silicone spatula
- Bilingual Recipe Book / Instruction Manual



Contents

Contenidos

Introduction

Pressure Cookers are not something people will readily associate with sweets and desserts. In fact, desserts and pressure cookers seem like a very unlikely match to most. And it is true that cookies, pies and most flour cakes will always belong to the realm of the Oven and not the Pressure Cooker, however, you will be surprised to find that in a pressure cooker you can prepare tasty dessert recipes in the same easy and rapid manner that you prepare the rest of the meals! All time favorites like cheesecakes, puddings, custards and flans can all be done much faster and with just as delightful—if not more—results as when prepared in the oven or with traditional methods. Try preparing a luscious cheesecake in the pressure cooker and you will never bother using the oven again, especially if you have a craving for refreshing cool flan in summer but don't want to use the hot oven. Custards also turn out wonderfully smooth in pressure cookers. This is because the internal temperature of the pressure cooker —around 250ºF—is relatively mild compared to the oven, which keeps the eggs from breaking down into solids and liquids, and the surrounding air in the pressure cooker is very moist from the water vapor, so custards won't get the "skin" on top of them.

Why a Dessert Kit?

Some dessert recipes call for special containers, like molds and ramekins. It seems awkward, uncomfortable and even dangerous to lower into and lift out of the pressure cooker the molds that can be very hot. Some recipe books ask you to use a makeshift sling made from aluminum foil, but we believe this is not the best solution. With all of these things in mind, we've developed this kit containing all the tools you will need to easily make delicious dessert recipes in your Fagor pressure cooker. This exclusive Dessert Kit will make the preparation of your favorite dessert recipes even easier for you.

In this kit you will find an 8" silicone baking dish, ideal for cheesecakes or puddings; a cover with a venting hole for the baking dish; 4 individual silicone ramekins for individual portions of flan or custard; a stainless steel rack with handles that enable you to easily and safely maneuver the receptacles in and out of the pressure cooker; and a silicone spatula to help you loosen the edges and unmold the dessert from the mold.

General Information

Why Silicone?

Food-grade silicone bakeware is rapidly finding a place on our kitchen shelves, and even changing the way many pastry chefs work today. Silicone items are versatile, flexible and super-easy to use. The pliable and non-stick qualities of silicone are especially desirable when preparing desserts, as they can unmold anything easily and without breaking.

Some of silicone's most notable benefits are:

- Will not retain odors or flavors, as it is a non-porous material
- Completely flexible, making unmolding and storing easy as pie
- Non-stick surface, which allows for low-fat cooking as no extra grease is needed to help unmold
- Long life, can be used thousands of times without signs of wearing
- Easy to clean, rinses and wipes clean in seconds
- Microwave and Dishwasher safe
- Bright, colorful look to liven up your kitchen!
- Even heat distribution and quick, even cooling
- Can go from ⁻58°F up to 675°F: directly from freezer to oven!
- Made of FDA approved food-grade silicone

Silicone Bakeware: Care and Cleaning

Because the pans are flexible they should be handled with care. It is best to place them on a tray or cookie sheet before filling them and taking them to the oven or freezer.

- Never use sharp metal tools to remove or cut food from bakeware
- Never use silicone bakeware on direct heat, such as stovetops or hotplates
- Never clean with abrasive soaps or scouring pads
- Soak in warm soapy water and wipe clean
- Dishwasher safe

General Information

How to use your Dessert Kit



1. Place your baking dish or the individual ramekins on the rack depending on what your recipe calls for. Fill them with the ingredients following the recipe for the dessert.



2. If the recipe calls for it, cover your baking dish with the silicone cover. Then carefully lower the rack into the pressure cooker. Next, fasten the lid, lock it into place and turn on your heat source. Once the indicator rises, stabilize the pressure and begin timing the recipe.



3. When the cooking time is up, release the steam from the pressure cooker, open the lid and lift the rack out of the pot. Note: when opening the lid, be sure to tilt it vertically and with the inside facing away from you; as some steam and condensation is likely to be dispersed from within. If you plan to remove the rack immediately, it's also a good idea to use potholders to protect your hand since the metal rack will be quite hot.



4. When you're ready to serve, unmold the cheesecake, flan or pudding by gently loosening the perimeter with the use of the spatula as shown. You can also serve the dessert directly in the baking dish.

Quick tip: If some water trickles onto your cheesecake or flan when you remove the cover, use a paper towel to blot it up.

Fagor Accessories

Visit our website at www.fagoramerica.com, where you can purchase other items from our Accessories Line, such as:

- ***Fagor Canning Kit.*** This 7 piece set with bonus full color cookbook includes everything you need to get started with home canning with your 10qt. pressure cooker
- ***Fagor "Pressure Cooking for Every Occasion" cookbook***, containing over 180 recipes sorted by food types, with a special introduction to pressure cooking and beautifully illustrated with color photography.
- Other accessories such as a Measuring kit, Digital timer, Stainless Steel cleaners, steamer baskets and trivets for your pressure cooker and much, much more!

Note to the recipes: In the following Dessert Kit Recipes, you will be prompted to use either the "automatic," the "quick," or the "natural" pressure release method to release the pressure from the cooker once the cooking time is up. Please refer to the Fagor Pressure Cooker Manual for specific instructions for these methods.

Dessert Kit Recipes

Almond Chocolate Cake with Raspberry Sauce

BAKING DISH

(Serves 6 • 20 minutes cooking time)

butter for coating the baking dish
12 oz. milk chocolate
3 tbsp. unsalted butter
3 eggs
1 tbsp. Amaretto or other almond flavored liquor
12 oz. fresh raspberries
2 tbsp. honey
2 tbsp. water
2 tbsp. finely chopped or sliced almonds

RAMEKINS

(Serves 4 • 16 minutes cooking time)

butter for coating the ramekins
8 oz. milk chocolate
2 tbsp. unsalted butter
2 eggs
2 tsp. Amaretto or other almond flavored liquor
8 oz. fresh raspberries
1 tbsp. honey
1 tbsp. water
2 tbsp. finely chopped or sliced almonds

PREPARATION:

Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside. Line the bottom of the baking dish or ramekins with some wax paper, and butter the sides slightly. Place on the rack.

Melt the chocolate and the butter in a pan over low heat, stirring well. Remove from direct heat. Whip the eggs well, until tripled in volume, and stir in the Amaretto. Carefully, fold the eggs to the warm chocolate, and pour the mixture into the baking dish or the ramekins.

Cover with the lid or with a piece of foil, and lower rack into the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 18 minutes if using the baking dish, or 16 if using the ramekins. Use the quick release method to release the pressure. Cool and refrigerate. Invert the cake onto a plate by pushing slightly on the sides of the recipient, and remove the wax paper.

For the raspberry sauce, cook half of the berries with the honey and the water until very soft, push through a strainer to remove the seeds and mix in the other half of the berries. When serving, pour some sauce over each slice and garnish with the almonds.

Pudding with Dried Fruits

BAKING DISH

(Serves 8 • 30 minutes cooking time)

butter for coating the baking dish
12 oz. plain cake
1 cup whole milk
1/2 cup sugar
3 eggs
4 oz. dried mixed fruits
1/4 cup rum
1 tbsp. vanilla extract

RAMEKINS

(Serves 4 • 22 minutes cooking time)

butter for coating the ramekins
8 oz. plain cake
2/3 cup whole milk
1/3 cup sugar
2 eggs
3 oz. dried mixed fruits
1/3 cup rum
1 1/2 tsp. vanilla extract

PREPARATION:

Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside. Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins and place on the rack. Set aside.

Scald the milk with the sugar and the vanilla extract to almost boiling point. Break up the cake into little pieces in a bowl and add the heated milk mixture. Mix in well with a wooden spoon until you get a uniform paste. Let cool slightly. In the meantime, whip the eggs and add the rum. Mix well with the cake mixture.

Pour the mixture into the baking dish or ramekins and sprinkle the dried fruits evenly over the surface. They will sink on their own. Cover with the silicone lid or with a piece of foil. Lower the rack into the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 30 minutes if using the baking dish, or 22 if using the ramekins. Use the quick release method to release the pressure, and open the lid. Remove the rack, let cool, then invert the cake onto a plate by pushing slightly on the sides of the recipient.

Variation: use chocolate cake, dried cherries and Kirsch liquor

Bread Pudding

BAKING DISH

(Serves 8 • 30 minutes cooking time)

- butter for coating the baking dish
- 4 slices bread, torn into small pieces
- 2 cups whole milk
- 4 eggs
- $\frac{1}{2}$ cup sugar
- $\frac{1}{2}$ cup raisins
- $\frac{1}{4}$ cup chopped walnuts
- $\frac{1}{2}$ tsp. ground cinnamon
- $\frac{1}{2}$ tsp. vanilla extract
- $\frac{1}{4}$ tsp. salt
- $\frac{1}{4}$ tsp. nutmeg
- For decoration:
  - 8 scoops vanilla ice cream
  - 1 cup pecans
- Caramel:
  - $\frac{1}{2}$ cup sugar
  - 2 tbsp. water

RAMEKINS

(Serves 4 • 25 minutes cooking time)

- butter for coating the ramekins
- 2 slices bread, torn into small pieces
- 1 cups whole milk
- 2 eggs
- $\frac{1}{4}$ cup sugar
- $\frac{1}{4}$ cup raisins
- 2 tbsp. chopped walnuts
- $\frac{1}{4}$ tsp. ground cinnamon
- $\frac{1}{4}$ tsp. vanilla extract
- $\frac{1}{8}$ tsp. salt
- $\frac{1}{8}$ tsp. nutmeg
- For decoration:
  - 8 scoops vanilla ice cream
  - $\frac{1}{2}$ cup pecans
- Caramel:
- $\frac{1}{4}$ cup sugar
- 1 tbsp. water

PREPARATION:

Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside. Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins and place on the rack. Set aside.

For the caramel, add the sugar and the water to a small heavy weight pan, and bring to a boil. Cook on medium heat until the syrup starts turning golden, and then remove from the heat. Immediately pour the caramel into the baking dish or ramekins, coating the bottom and partially the sides.

In a mixing bowl combine the bread and milk. In another bowl, beat the eggs with the sugar, cinnamon, vanilla, salt and nutmeg. Add to the bread and milk mixture and stir in the raisins and the chopped walnuts.

Pour the mixture in the prepared baking dish or ramekins. Cover with the silicone lid or with a piece of foil and lower rack inside the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 30 minutes if using the baking dish, or 25 minutes if using the ramekins. Use the quick release method to release the pressure, lift the rack out of the pressure cooker. Let cool and then remove the pudding by inverting the recipient onto a plate and pushing slightly on the sides to release the bread pudding. Cut into 8 serving pieces and decorate each piece with vanilla ice cream and pecans.

Banana Pudding

BAKING DISH

(Serves 8 • 15 minutes cooking time)

2 ripe bananas
2 egg yolks
2 eggs
1/2 cup half-and-half
1/2 cup sweetened condensed milk
1 tsp. dark rum
1/2 tsp. vanilla extract

RAMEKINS

(Serves 8 • 15 minutes cooking time)

1 ripe banana
1 egg yolk
1 egg
1/4 cup half-and-half
1/4 cup sweetened condensed milk
1 tsp. dark rum
1/4 tsp. vanilla extract

PREPARATION:

Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside. Place the baking dish or ramekins on the rack and set aside.

Puree all the ingredients in a blender. Strain mixture through a strainer and pour into baking dish or ramekins.

Cover with the silicone lid or with a piece of foil. Lower rack inside the pressure cooker, lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 15 minutes. Use the quick release method to release the pressure. Remove the rack from the cooker. Let cool, then chill in refrigerator for up to 2 days.

Polenta cake with Raspberry Compote

BAKING DISH

(Serves 8 • 35 minutes cooking time)

butter for coating the baking dish
2/3 cup milk
2 tbsp. lemon juice
2 tsp. lemon zest
1/2 cup oil
2 large eggs
1 cup sugar
1 cup flour
1/2 cup cornmeal
1/2 tsp. baking soda
1/4 tsp. salt
Compote:
2 cups raspberries, fresh or frozen
1/2 cup apple juice
1/2 cup maple syrup
3/4 tsp. ground cinnamon
1/4 tsp. nutmeg

RAMEKINS

(Serves 4 • 25 minutes cooking time)

butter for coating the ramekins
1/3 cup milk
1 tbsp. lemon juice
1 tsp. lemon zest
2 tbsp. oil
1 large egg
1/2 cup sugar
1/2 cup flour
1/4 cup cornmeal
1/4 tsp. baking soda
1/8 tsp. salt
Compote:
1 cup raspberries, fresh or frozen
1/4 cup apple juice
1/4 cup maple syrup
1/2 tsp. ground cinnamon
1/8 tsp. nutmeg

PREPARATION:

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins, place on rack and set aside. Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

Combine the milk, lemon and lemon zest and wait 2 minutes for the milk to thicken. Beat in the eggs, oil and sugar. Stir in the flour, corn meal soda and salt. Pour the mixture in the prepared dish or ramekins. Cover with silicone lid or a piece of foil and lower rack inside the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 35 minutes, and use the quick release method to release the pressure. Lift rack out of the pressure cooker and invert onto a platter.

For the compote, combine all the ingredients and cook gently over low heat until the liquid is reduced by half. To serve pour over the slices of the cake. Can be served warm or at room temperature.



Vanilla Egg Custard

BAKING DISH

(Serves 6 • 12 minutes cooking time)

- butter for coating the baking dish
- 6 large eggs
- 3 cups milk
- $^{3}/_{4}$ cup sugar
- 1 $^{1}/_{2}$ tsp. vanilla
- 1 pinch nutmeg or cinnamon
- 1 pinch salt
- 1 cup fresh berries (raspberries, blackberries and/or blueberries) for decoration

RAMEKINS

(Serves 4 • 10 minutes cooking time)

- butter for coating the ramekins
- 4 large eggs
- 2 cups milk
- $^{1}/_{2}$ cup sugar
- 1 tsp. vanilla
- 1 pinch nutmeg or cinnamon
- 1 pinch salt
- $^{1}/_{2}$ cup fresh berries (raspberries, blackberries and/or blueberries) for decoration

PREPARATION:

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins, place on the rack and set aside. Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

In a large bowl, beat the eggs with the vanilla. Heat the sugar with the milk, then pour into egg mixture, stirring constantly. Pour mixture into dish, being careful not to fill the recipient more than $^{3}/_{4}$ full. Sprinkle with a little nutmeg or cinnamon.

Cover with the silicone lid or with a piece of foil. Lower the rack inside the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 12 minutes if using the baking dish, or 10 minutes if you are using the ramekins. Use the quick release method to release the pressure and remove the rack. Serve warm or cold.



Lemon Pudding Cake

BAKING DISH

(Serves 6 • 12 minutes cooking time)

- butter for coating the baking dish
- 2 tbsp. butter
- 1/2 cup sugar
- 2 tsp grated lemon rind
- 3 eggs, separated
- 1/3 cup flour
- 1 1/2 cup milk
- 1/4 cup lemon juice
- 12 oz. fresh blueberries
- 2 tbsp. honey
- 2 tbsp. water
- whipped cream

RAMEKINS

(Serves 4 • 12 minutes cooking time)

- butter for coating the ramekins
- 4 tsp. butter
- 1/3 cup sugar
- 2 tsp grated lemon rind
- 2 eggs, separated
- 1/4 cup flour
- 1 cup milk
- 2 tbsp. lemon juice
- 6 oz. fresh blueberries
- 1 tbsp. honey
- 1 tbsp. water
- whipped cream

PREPARATION:

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins, place on rack and set aside.

Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

Mix the egg yolks, butter, lemon rind and lemon juice in a large bowl. Add the flour and sugar, mix well, and then add the milk. Beat the egg whites until soft peaks form and fold into the lemon mixture. Pour into the baking dish or ramekins.

Cover with the silicone lid or with a piece of foil and lower the rack inside the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 12 minutes, and use the natural release method to release the pressure. Uncover. For the raspberry sauce, cook half of the berries with the honey and the water until very soft, push through a strainer to remove the seeds and mix in the other half of the berries. When serving, pour some sauce over each slice and garnish with whipped cream. Serve warm or cold, sprinkling with the fresh berries right before serving.

Cranberry Spice Steamed Pudding

BAKING DISH

(Serves 8 • 55 minutes cooking time)

butter for coating the baking dish
1 cup sugar
1 cup fresh cranberries
2 1/4 cups flour
1 1/2 tsp. baking soda
1/4 tsp. ground cloves
1/8 tsp. ground allspice
1/8 tsp. ground ginger
1/2 cup unsalted butter—at room temperature
3 eggs—lightly beaten
1/4 cup orange juice
2 tbsp. of orange zest
1/2 cup crystallized ginger, chopped finely
1/2 cup chopped walnuts, toasted

RAMEKINS

(Serves 4 • 45 minutes cooking time)

butter for coating the ramekins
1/2 cup sugar
1/2 cup fresh cranberries
1 cup flour
3/4 tsp. baking soda
1/8 tsp. ground cloves
pinch ground allspice
pinch ground ginger
1/4 cup unsalted butter—at room temperature
2 eggs—lightly beaten
2 tbsp. orange juice
1 tbsp. of orange zest
1/4 cup crystallized ginger, chopped finely
1/4 cup chopped walnuts, toasted

PREPARATION:

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins, place on rack and set aside. Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

Sift together flour, baking soda, cloves, allspice and ginger. Stir in the cranberries. Set aside. In a large bowl, combine the butter and the sugar. Beat the butter and sugar until the mixture is light and fluffy. Beat in the eggs. Beat the mixture until it has increased slightly in volume, about 5-6 minutes. Fold in the flour mixture. Add the orange juice, nuts and crystallized ginger.

Spoon the batter into the baking dish. Cover with the silicone lid or with a piece of foil and lower the rack inside the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 55 minutes if using the baking dish, or 45 minutes if using the ramekins. Use the natural release method to release the pressure, and open the cooker. Lift out the rack, uncover and serve warm.

Silky Smooth Plain Cheesecake

BAKING DISH

(Serves 8 • 40 minutes cooking time)

butter for coating the baking dish
1 tbsp. lemon zest
2 tbsp. flour
6 tbsp. graham cracker crumbs
6 tbsp. sour cream
16 oz cream cheese at room temperature
3/4 cup sugar
1/4 cup heavy cream
2 egg yolks
2 eggs
2 tsp. vanilla extract
3 tbsp. fruit preserve (cherry, strawberry, raspberry, etc) for garnish

RAMEKINS

(Serves 4 • 30 minutes cooking time)

butter for coating the ramekins
2 tsp. lemon zest
1 tbsp. flour
4 tbsp. graham cracker crumbs
3 tbsp. sour cream
8 oz cream cheese at room temperature
1/2 cup sugar
2 tbsp. cup heavy cream
1 egg yolk
1 egg
1 tsp. vanilla extract
3 tbsp. fruit preserve (cherry, strawberry, raspberry, etc) for garnish

PREPARATION:

Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins; add graham cracker crumbs, pressing lightly to form a bottom crust.

Using an electric mixer, on medium speed, beat the cream cheese with the sour cream until smooth. Then beat in the sugar, eggs, yolks, heavy cream and vanilla. Blend until smooth.

Place the baking dish on the rack and pour in the mixture. Cover with the silicone lid or with pieces of aluminum foil. Lower the dish into the pressure cooker, lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 40 minutes if using the baking dish or 30 if using the ramekins. Use the natural release method to release the pressure. Let cool, then refrigerate. To remove from baking dish, invert onto a platter and then invert again onto another, taking care not to let the cheesecake slip off. Spread the fruit preserve over the top, and serve.

Vanilla Crème Brûlée

BAKING DISH

(Serves 6 • 20 minutes cooking time)

- butter for coating the baking dish
- 6 large egg yolks
- 1/3 cup white sugar
- 1 1/2 tsp. pure vanilla extract
- 2 cups heavy cream
- 1 cup packed brown sugar
- 1/2 cup dark rum (optional)

RAMEKINS

(Serves 4 • 17 minutes cooking time)

- butter for coating the ramekins
- 4 large egg yolks
- 1/4 cup white sugar
- 1 tsp. pure vanilla extract
- 1 1/2 cups heavy cream
- 12 tsp. packed brown sugar
- 1/4 cup dark rum (optional)

PREPARATION:

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins, place on rack and set aside. Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

Whisk the yolks, the white sugar and the vanilla extract in a bowl to blend. In a small pan, heat the cream until bubbles form around the edges, gradually add to the egg mixture. Pour the mixture into the prepared recipient.

Cover with the silicone lid or with a piece of foil and lower the rack inside the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 18 minutes if using the baking dish, or 17 if using the ramekins. Use the quick release method to release the pressure. Let stand for a few minutes. The center should be slightly wobbly. Let cool and then refrigerate until half an hour before serving. When ready to serve, preheat the broiler. Sprinkle the brown sugar evenly over the top of the custard and place on a broiler rack which should be at least 6 inches from the source of heat. Broil for 1-2 minutes, or until the sugar melts, being careful not to let the sugar scorch. Remove from oven and let cool until the sugar hardens.



Orange Cheesecake

BAKING DISH

(Serves 8 • 40 minutes cooking time)

- butter for coating the baking dish
- $1/2$ cup graham cracker crumbs or chocolate cookie crumbs
- 16 oz. cream cheese at room temperature
- $1/2$ cup sugar
- 2 eggs
- $1/4$ cup orange juice
- pulp and zest of one orange
- 1 tsp. vanilla extract
- Garnish:
  - 5 tbsp. of orange jam
  - whipped cream to decorate

RAMEKINS

(Serves 4 • 20 minutes cooking time)

- butter for coating the ramekins
- $1/4$ cup graham cracker crumbs or chocolate cookie crumbs
- 8 oz. cream cheese at room temperature
- $1/4$ cup sugar
- 1 egg
- 2 tbsp. orange juice
- pulp and zest of $1/2$ of one orange
- $1/2$ tsp. vanilla extract
- Garnish:
  - 3 tbsp. of orange jam
  - whipped cream to decorate

PREPARATION:

Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins; add graham cracker crumbs, pressing lightly to form a bottom crust. Using an electric mixer, on medium speed, beat the cream cheese until smooth.Then beat in the sugar, eggs, pulp, juice zest and vanilla.

Place the prepared baking dish or ramekins on the rack and pour in the mixture. Cover with the silicone lid or with pieces of aluminum foil and lower rack inside the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Cook for 40 minutes if using the baking dish, or 20 minutes if using the ramekins, and use the natural release method. Remove the rack, uncover, and let cheesecake cool, then chill in refrigerator at least two hours or overnight. Before serving spread orange jam on top and decorate with whipped cream.

Apple Flan with Cinnamon Caramel Sauce

BAKING DISH

(Serves 8 • 30 minutes cooking time)

butter for coating the baking dish
Caramel:
- 1/2 cup sugar
- 2 tbsp. water
- 1 tsp. ground cinnamon

Flan:
- 6 eggs
- 1/2 cup sugar
- 1 1/2 cup half and half
- 1 cup unsweetened applesauce
- 1 tsp. vanilla extract

RAMEKINS

(Serves 4 • 25 minutes cooking time)

butter for coating the ramekins
Caramel:
- 1/4 cup sugar
- 1 tbsp. water
- 1/2 tsp. ground cinnamon

Flan:
- 3 eggs
- 1/4 cup sugar
- 3/4 cup half and half
- 1/2 cup unsweetened applesauce
- 1/2 tsp. vanilla extract

PREPARATION:

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins and set aside. Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

For the caramel, add the sugar and the water to a small heavy weight pan, and bring to a boil. Cook on medium heat until the syrup starts turning golden, then remove from the heat and add in the cinnamon. Swirl the pan to mix it in well. Immediately pour the caramel into the baking dish or ramekins, coating the bottom and partially the sides.

For the flan, in a mixing bowl add the eggs, sugar, milk, applesauce and the vanilla extract, mixing well with each new addition. Place the prepared baking dish or ramekins on the rack and pour in the mixture. Cover with the silicone lid or with pieces of aluminum foil and lower the rack into the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 30 minutes if using the baking dish, or 25 if using the ramekins. Use the quick or automatic release method to release the pressure. Remove the rack from the cooker and uncover. Let cool, then refrigerate before serving. To serve, invert the recipient and push the sides and bottom gently.

Latte Flan

BAKING DISH

(Serves 6 • 15 minutes cooking time)

- butter for coating the baking dish
- 1 tbsp. instant Espresso powder
- 3 eggs
- 1 1/2 cups half and half milk
- 3/4 cup sugar
- 1 tsp. vanilla extract
- 1 tsp. ground cinnamon

Caramel:
- 1/2 cup sugar
- 2 tbsp. water

RAMEKINS

(Serves 4 • 15 minutes cooking time)

- butter for coating the ramekins
- 1 tsp. instant Espresso powder
- 2 eggs
- 1 cup half and half milk
- 3/4 cup sugar
- 1/2 tsp. vanilla extract
- 1/2 tsp. ground cinnamon

Caramel:
- 1/4 cup sugar
- 1 tbsp. water

PREPARATION:

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins, place on the rack and set aside. Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

For the caramel, add the sugar and the water to a small heavy weight pan, and bring to a boil. Cook on medium heat until the syrup starts turning golden, and then remove from the heat. Immediately pour the caramel into the baking dish or ramekins, coating the bottom and partially the sides.

Heat the half-and half and espresso powder in a small pan until bubbles form around the edges and remove from heat. Meanwhile, whisk together the eggs and the sugar in a mixing bowl. Little by little add the hot half-and-half, the vanilla extract and the cinnamon. Strain through a sieve to assure a smooth texture, and pour into the prepared baking dish or ramekins. Cover with the silicone lid or with a piece of aluminum foil and lower rack inside the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 15 minutes, and use the quick release method to release the pressure. Let cool to room temperature and then remove by inverting the baking dish or ramekins onto a plate and pushing slightly on the sides of the recipient.



Spanish Flan

BAKING DISH

(Serves 6 • 15 minutes cooking time)

butter for coating the baking dish
4 eggs
2 cups milk
14 oz. sweetened condensed milk
whipped cream for garnish
For the Caramel:
$^{1}/_{2}$ cup sugar
2 tbsp. water

RAMEKINS

(Serves 4 • 15 minutes cooking time)

butter for coating the ramekins
3 eggs
1 cup milk
$^{1}/_{2}$ cup sweetened condensed milk
whipped cream for garnish
For the Caramel:
$^{1}/_{4}$ cup sugar
1 tbsp. water



PREPARATION:

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins, place on the rack and set aside. Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

For the caramel, add the sugar and the water to a small heavy weight pan, and bring to a boil. Cook on medium heat until the syrup starts turning golden, and then remove from the heat. Immediately pour the caramel into the baking dish, coating the bottom and partially the sides.

In a mixing bowl, combine the rest of the ingredients, beating well until smooth. Pour into the baking dish or ramekins and cover with the silicone lid or pieces of aluminum foil and lower rack into the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Lower the heat and cook for 15 minutes, and use the quick release method to release the pressure. Let cool to room temperature and then remove by inverting the baking dish or ramekins onto a plate and pushing slightly on the sides of the baking dish. To serve decorate with whipped cream.

Apple Crumble

BAKING DISH

(Serves 6 • 20 minutes cooking time)

3 medium sized red apples
juice of 1 lemon
1 cup quick oatmeal
1 cup sugar
1/3 cup flour
1 tsp. ground cinnamon
1/2 tsp. salt
1/2 cup softened butter
2 cups water
whipped cream or vanilla ice cream (optional)

RAMEKINS

(Serves 4 • 17 minutes cooking time)

2 small red apples
juice of 1/2 lemon
1/2 cup quick oatmeal
1/2 cup sugar
1/4 cup flour
1/2 tsp. ground cinnamon
1/4 tsp. salt
1/3 cup softened butter
2 cups water
whipped cream or vanilla ice cream (optional)

PREPARATION:

Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

Peel, core and slice the apples into thin slices. Mix the slices in a bowl with the lemon juice to keep them from browning. In a mixing bowl, combine the oatmeal, sugar, flour, salt and cinnamon. Add the softened butter gradually by crumbling it in until all ingredients are well mixed into coarse crumbs. Cover the bottom of the baking dish or ramekins with a layer of apples, then add on top a layer of crumbs, then keep alternating apples and crumbs. Cover with the silicone lid or a piece of foil, place on rack and lower into the pressure cooker. Lock the lid in place, bring to high pressure and cook for 20 minutes if using the baking dish, or 17 if using the ramekins. Use the quick or automatic pressure release methods, remove the rack and let cool. Serve warm, optionally with some whipped cream or vanilla ice cream on top.

Dessert Kit Recipes

White Chocolate Strawberry Swirl Cheesecake

BAKING DISH

(Serves 8 • 40 minutes cooking time)

2 tsp. butter
1 cup graham cracker crumbs
12 oz softened cream cheese
1/2 cup sugar
3 eggs
1 tbsp. flour
1 tsp. vanilla extract
4 oz white chocolate, finely chopped
2 tbsp. puréed strawberries
1/3 cup shaved white chocolate
whipped cream (optional)

RAMEKINS

(Serves 4 • 20 minutes cooking time)

2 tsp. butter
1/4 cup graham cracker crumbs
8 oz softened cream cheese
1/3 cup sugar
2 eggs
2 tsp. flour
3/4 tsp. vanilla extract
3 oz white chocolate, finely chopped
1 tbsp. puréed strawberries
1/4 cup shaved white chocolate
whipped cream (optional)

PREPARATION:

Add 2 cups of water to the pressure cooker and set aside.

Lightly butter the bottom and sides of the baking dish or ramekins; add graham cracker crumbs, pressing lightly to form a bottom crust. Using an electric mixer, on medium speed, beat the cream cheese until smooth. Then beat in the sugar, eggs, flour and vanilla extract until smooth and creamy. By hand, stir in the chopped white chocolate. Reserve ¼ cup of the batter or 2 tbsp. if using the ramekins. Pour remaining batter into the prepared baking dish or ramekins. Combine the pureed strawberries with the reserved cheesecake batter and swirl into the cake. Cover with the silicone lid or pieces of aluminum foil, place baking dish on rack and lower rack inside the pressure cooker. Lock the lid in place and bring to high pressure. Cook for 40 minutes if using baking dish or 20 minutes if using the ramekins, and use the natural pressure release method. Remove the rack, remove the cover and let the cheesecake cool, then chill in refrigerator for at least two hours or overnight. Before serving, garnish with shaved white chocolate and whipped cream (optional).

Caramel Tips:

Have the ramekins always buttered and ready to use, and pour the hot caramel without delay, as caramel thickens very quickly. It's better to swirl the saucepan by the handle than to use any kind of utensil to stir, as the sugar will crystallize as soon as the utensil is removed and may not re-dissolve. To determine when the caramel is done, judge by the color and aroma: it should have a distinct sharp caramel aroma and a rich golden color. When reaching this point remove immediately from heat to avoid burning it.

Limited Warranty

This dessert kit is guaranteed to be free from defects in material and workmanship for a period of ONE YEAR from the date of purchase by the first user, provided that the pieces are used in accordance with the use and care instructions supplied and for household use only.

Excluded are all defects resulting from accident, damage suffered in transit, misuse or negligence, normal wear and tear such as cuts, scratches, dulling of the polish or staining, etc., and repairs or manipulations carried out by unauthorized or non qualified personnel.

If repairs become necessary during the warranty period, please return the damaged piece, postage pre-paid to:

Fagor America, Inc.
Service Department
392-400 7th Avenue, Newark, NJ 07107

After inspection to confirm that the claim satisfies the warranty conditions, the defective piece will, at the discretion of the manufacturer, be repaired or replaced free of charge.

This warranty is in lieu of all other warranties and representations expressed or implied and all other obligations or liabilities on our part. Incidental or consequential damages are excluded.

Some states do not allow exclusions or imitations on incidental or consequential damages on implied warranties so the above exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary from state to state.

For assistance not requiring return of the product itself, please contact our customer service department at 1-800-207-0806

Fagor America, Inc.
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071

¡Estimado cliente!

Gracias por escoger los productos de Fagor América.
Su Kit para Postres incluye:

- Un soporte de acero inoxidable
- Un recipiente grande de silicona de 8" de diámetro
- Una tapa de silicona
- Cuatro recipientes individuales de silicona
- Una espátula de silicona
- Un Libro de Recetas bilingüe



Introducción

Las Ollas a presión no son algo que la gente asocie directamente con dulces y postres. De hecho, los postres y las ollas a presión no parecen combinar demasiado. Y si bien es cierto que las galletas y la mayoría de los bizcochos siempre pertenecerán al reino del Horno y no al de la Olla a presión, Usted se sorprenderá al descubrir que en una Olla a presión puede preparar sabrosas recetas de postres igual de fácil y rápidamente que prepara el resto de comidas. Los pasteles de queso de toda la vida, pudines, natillas y flanes pueden hacerse mucho más rápido y con resultados igual de deliciosos – si no más- que preparados en el horno o con métodos tradicionales. Intente preparar un exquisito pastel de queso en la olla a presión y nunca volverá a molestarse en usar el horno, especialmente si desea disfrutar de un flan frío para refrescarse en verano y no quiere calentar el horno. Las natillas también se consiguen de una suavidad increíble en la olla a presión. Esto se debe a que la temperatura interna de la olla—250ºF aproximadamente—es relativamente suave comparada a la del horno, lo cual impide que los huevos se separen en sólidos y líquidos. Además el aire en la olla a presión es muy húmedo debido al vapor de agua, lo cual impide que las natillas creen una capa sólida en su parte superior.

¿Por qué un Kit para Postres?

Algunas recetas de postres requieren recipientes especiales, como moldes y recipientes individuales. Usar estos recipientes en una olla a presión parece engorroso, incómodo e incluso peligroso, sobre todo a la hora de introducirlos sin derramar los ingredientes, y luego sacar de la olla a presión los moldes que estarán muy calientes. Algunos libros de recetas le sugieren que se fabrique un asa provisional hecha de papel de aluminio para facilitar estas tareas, pero nosotros creemos que esa no es la mejor solución. De ahí que le presentemos este kit que contiene todas las herramientas que necesitará para cocinar deliciosas recetas de postres en su olla a presión. Este Kit para Postre exclusivo de Fagor le hará más fácil preparar su postre favorito.

En este kit encontrara un recipiente grande de 8" de silicona, ideal para pasteles de queso o pudines; una tapa con un agujero de ventilación para su recipiente grande; 4 recipientes pequeños para porciones individuales de flan o natillas; un soporte de acero inoxidable con asas que le permiten maniobrar con seguridad para introducir o sacar cosas de su olla a presión; y una espátula de silicona para ayudarle a soltar los bordes y sacar el postre del molde.

Información de carácter general

¿Por qué Silicona?

El menaje de silicona se puede encontrar cada vez más fácilmente en nuestras cocinas, e incluso los chefs de repostería empiezan a utilizarlo con asiduidad. Los artículos de silicona son versátiles, flexibles y muy fáciles de usar. La superficie antiadherente y la flexibilidad de la silicona son cualidades especialmente deseables cuando se usa para preparar postres, ya que permite un desmoldado fácil y sin romprerse.

Algunos de los beneficios más notables de la silicona son:

- No retiene olores o sabores, ya que es un material no poroso
- Completamente flexible, haciendo del desmoldado y de su almacenaje una tarea fácil.
- Superficie no adherente, lo que permite cocinar con poca grasa ya que no es necesaria grasa extra para ayudar a desmoldar.
- Duradero, puede usarse miles de veces sin que aparezcan signos de desgaste
- Fácil de limpiar, se aclara y se seca en segundos
- Apto para microondas y lavavajillas
- Aspecto colorido y fresco que anima su cocina
- Distribución del calor uniforme y rápida, incluso para enfriar
- Puede utilizarse desde ⁻58°F hasta 675°F: ¡directamente del congelador al horno!
- Hecho de silicona aprobada por FDA, apto para uso alimentario

Información de carácter general

El menaje de Silicona: Cuidado y Limpieza

Debido a que los recipientes de silicona son flexibles, deben ser tratados con cuidado. Se recomienda colocarlo sobre el soporte de acero inoxidable antes de llenarlo de los ingredientes para la receta, puesto que levantar y mover el recipiente lleno de líquido sin un soporte o bandeja debajo puede resultar complicado.

- Nunca use instrumentos de metal afilados para sacar o cortar dentro de los recipientes
- Nunca use recipientes de silicona directamente sobre el fuego, como podría ser en cocinas de gas o superficies calientes.
- Nunca las limpie con limpiadores abrasivos o estropajos
- Remójelo en agua con jabón y séquelo
- Apto para lavavajillas

Como utilizar su Kit para Postres



1. Coloque su recipiente grande o los recipientes individuales en el soporte de acero inoxidable, según el recipiente que se requiera. Rellénelo con los ingredientes siguiendo las instrucciones de la receta del postre.



2. Si la receta lo requiere, cubra su recipiente grande con la tapa de silicona. Entonces introduzca cuidadosamente el soporte en la olla a presión. Seguidamente, cierre la tapa, asegúrela en su lugar y póngalo en su fuente de calor. Cuando el indicador se eleve, estabilice la presión y empiece a contar el tiempo de cocción de la receta.



3. Cuando el tiempo de cocción se acabe, libere el vapor de la olla a presión, abra la tapa y saque el soporte de la olla. Nota: cuado abra la tapa asegúrese de inclinarla verticalmente y con la abertura lo más lejos posible de usted; ya que probablemente restos de vapor de la condensación pueden dispersarse del interior. Si quiere sacar el soporte inmediatamente, es también buena idea usar agarradores para proteger sus manos ya que el soporte de metal estará bastante caliente.



4. Cuando esté listo para servir, saque del molde el pastel de queso, flan o pudín aflojando cuidadosamente el perímetro del molde con la espátula como se muestra en la foto. O también puede servir el postre directamente en el recipiente.

Truco: si al quitar la tapa del recipiente caen gotas de agua condensada sobre el pastel, utilice papel de cocina para absorberlas

Accesorios Fagor

Visite nuestra página Web www.fagoramerica.com, donde podrá comprar otros productos de nuestra línea de accesorios, como por ejemplo:

- Kit para conservas Fagor. Este set de 7 piezas con un libro a todo color extra incluye todo lo que necesita para empezar con las conservas caseras con su olla a presión de 10qt.
- Libro de recetas "Pressure Cooking For Every Occasion" de Fagor, que contiene 180 recetas ordenadas por tipo de comidas, con una introducción especial a la cocina a presión e ilustrado con bellas fotografías a color.
- Otros accesorios como el Kit de Medida, Reloj de tiempo digital, Limpiadores de Acero Inoxidable, Cestas para cocinar al vapor, soportes para su olla a presión y mucho, mucho más.

Nota para las recetas: en las recetas a continuación se mencionarán tres formas de soltar la presión de la olla una vez terminada la cocción: el método "automático", el método "rápido" y el método "natural". Consulte el manual de instrucciones de la olla a presión Fagor para una descripción de estos métodos.

Pastel de Chocolate y Almendras con salsa de Arándanos

RECIPIENTE GRANDE

(Para 6 personas • tiempo de cocción 20 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente
12 oz. de chocolate con leche
3 cucharadas de mantequilla sin sal
3 huevos
1 cucharada de Amaretto u otro licor con sabor a almendra
12 oz. de arándanos frescos
2 cucharadas de miel
2 cucharadas de agua
2 cucharadas de almendras picadas

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 6 personas • tiempo de cocción 16 minutos)

mantequilla para engrasar recipientes
8 oz. de chocolate con leche
2 cucharadas de mantequilla sin sal
2 huevos
2 cucharadas de Amaretto u otro licor con sabor a almendra
8 oz. de arándanos frescos
1 cucharada de miel
1 cucharada de agua
2 cucharadas de almendras picadas

PREPARACIÓN:

Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve

Forre el fondo del recipiente grande o de los recipientes individuales de Fagor con papel de cera, y unte ligeramente los lados con mantequilla. Derrita el chocolate y la mantequilla en una sartén a fuego lento, removiendo constantemente. Aparte del fuego. Bata los huevos hasta que se triplique en volumen, y añada removiendo el Amaretto. Añada cuidadosamente los huevos al chocolate templado, y vierta la mezcla en el recipiente o recipientes habiendo colocado antes el recipiente o recipientes sobre el soporte de acero inoxidable. Cubra con la tapa de silicona en el caso del recipiente grande y con papel de aluminio en el caso de los recipientes individuales. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 18 minutos para el recipiente grande y 16 para los recipientes individuales. Use el método rápido o automático de liberación de la presión, y abra la olla. Saque el soporte y destape el recipiente. Enfríe y refrigere. Déle la vuelta al pastel sobre un plato empujando ligeramente en los lados del recipiente y quite el papel de cera. Para la salsa de arándanos, cocine la mitad de las frutas con la miel y el agua hasta que se forme una pasta, presione pasando la pasta a través de un colador para eliminar las semillas y mezcle con la otra mitad de arándanos. Cuando esté listo para consumir, sirva con un poco de salsa sobre cada trozo.

Pudín de Frutas Secas

RECIPIENTE GRANDE

(Para 8 personas • tiempo de cocción 30 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente
12 oz. bizcocho
1 taza de leche entera
1/2 taza de azúcar
3 huevos
4 oz. frutos secos mezclados
1/4 taza de ron
1 cucharada se extracto de vainilla

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 22 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente
8 oz. bizcocho
2/3 taza de leche entera
1/3 taza de azúcar
2 huevos
3 oz. frutos secos mezclados
1/3 taza de ron
1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACIÓN:

Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve. Unte ligeramente con mantequilla el fondo y los lados del recipiente o recipientes y reserve. Caliente la leche con el azúcar y el extracto de vainilla hasta que esté al borde del hervor. Parta el bizcocho en pequeños trozos en un recipiente para mezclar y añada la mezcla caliente de leche. Mezcle bien con una cuchara de madera hasta que consiga una pasta uniforme. Deje que se enfríe ligeramente. Mientras tanto, bata los huevos y el ron. Mezcle bien con la mezcla de bizcocho. Coloque los recipientes sobre el soporte de acero inoxidable. Vierta la mezcla en el recipiente grande o en los recipientes individuales y rocíe las frutas secas uniformemente por la superficie. Los frutos se hundirán por sí mismos. Cubra el recipiente grande con la tapa de silicona o los pequeños con papel de aluminio. Introduzca ahora el soporte con los recipientes en la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 30 minutos en el caso del recipiente grande y 22 minutos para los recipientes individuales. Utilice el método rápido o automático para liberar la presión, y abra la olla. Saque el soporte y destape. Deje enfriar, y saque el pastel dándole la vuelta sobre un plato y presionando los lados del recipiente suavemente.

Variación: use bizcocho de chocolate, cerezas secas y licor Kirsch

Pudín de Plátano

RECIPIENTE GRANDE

(Para 8 personas • tiempo de cocción 15 minutos)

3 plátanos maduros
2 yemas de huevo
2 huevos
1/2 taza de nata ligera
1/2 taza de leche condensada azucarada
1 cucharadita de ron añejo
1/2 cucharadita de extracto de vainilla

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 8 personas • tiempo de cocción 15 minutos)

1 plátano maduros
1 yema de huevo
1 huevo
1/4 taza de nata ligera
1/4 taza de leche condensada azucarada
1 cucharadita de ron añejo
1/4 cucharadita

PREPARACIÓN:

Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve Coloque el recipiente o recipientes sobre el soporte de acero inoxidable.

Haga puré todos los ingredientes con una batidora. Pase la mezcla por un colador y vierta en el recipiente grande o los recipientes individuales. Cubra el recipiente grande con la tapa de silicona y si utiliza los individuales cúbralos con papel de aluminio. Introduzca el soporte dentro de la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 15 minutos, utilice los métodos de liberación rápida o automática para liberar la presión. Saque el recipiente o recipientes de la olla y destápelos. Deje que el pudín se enfríe antes de consumir y guárdelo en el frigorífico durante un máximo de dos días.



Pudín de Pan

RECIPIENTE GRANDE

(Para 8 personas • tiempo de cocción 30 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente
4 rodajas de pan, desmigajadas en pequeños trozos
2 tazas de leche entera
4 huevos
$1/2$ taza de azúcar
$1/2$ taza de pasas
$1/4$ taza de nueces en rodajas
$1/2$ cucharadita de canela molida
$1/2$ cucharadita de extracto de vainilla
$1/4$ cucharadita de sal
$1/4$ cucharadita de nuez moscada
Caramelo:
$1/2$ taza de azúcar
2 cucharadas de agua
Para adornar:
8 bolas de helado de vainilla
1 taza de nueces del pecan

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 25 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente
2 rodajas de pan, desmigajadas en pequeños trozos
1 taza de leche entera
2 huevos
$1/4$ taza de azúcar
$1/4$ taza de pasas
2 taza de nueces en rodajas
$1/4$ cucharadita de canela molida
$1/4$ cucharadita de extracto de vainilla
$1/8$ cucharadita de sal
$1/8$ cucharadita de nuez moscada
Caramelo:
$1/4$ taza de azúcar
1 cucharada de agua
Para adornar:
4 bolas de helado de vainilla
$1/2$ taza de nueces del pecan

PREPARACIÓN:

Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve. Unte el fondo y los lados del recipiente grande o del los recipientes individuales.

Para el caramelo, añada el azúcar y y el agua a una cacerola pequeña y lleve a ebullición. Cocine a fuego medio hasta que el sirope empiece a dorarse, y entonces retire del fuego. Inmediatamente vierta el caramelo en el recipiente grande o en los individuales, cubriendo el fondo y los lados parcialmente.

En un recipiente para mezclar mezcle el pan y la leche. En otro recipiente para mezclar, bata los huevos con el azúcar, la canela, vainilla, sal y nuez moscada. Coloque el recipiente grande o los individuales sobre el soporte de acero inoxidable. Vierta la mezcla en el recipiente o los recipientes. Introduzca el soporte en la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 30 minutos para el recipiente grande y 25 minutos para los individuales, y use el método de liberación rápido o automático para expulsar el vapor. Deje que se enfríe y saque el pudín invirtiendo el recipiente sobre un plato presionando ligeramente en los lados del mismo. Corte en 8 trozos y decore cada trozo con una bola de helado de vainilla y nueces del pecán, o bien decore de la misma forma cada uno de los moldes individuales.

Pastel de Polenta con Compota de Frambuesa

RECIPIENTE GRANDE

(Para 8 personas • tiempo de cocción 35 minutos)

- mantequilla para engrasar recipiente
- 2/3 taza de leche
- 2 cucharadas de zumo de limón.
- 2 cucharaditas de ralladura de cáscara de limón
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 2 huevos grandes
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de harina
- 1/2 taza de harina de maíz
- 1/2 cucharadita de levadura
- 1/4 cucharadita de sal
- Compota:
  - 2 tazas de frambuesas, frescas o congeladas
  - 1/2 taza de zumo de manzana
  - 1/2 taza de sirope de arce (miel de maple)
  - 3/4 cucharadita de canela molida
  - 1/4 cucharadita de nuez moscada

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 25 minutos)

- mantequilla para engrasar recipientes
- 1/3 taza de leche
- 1 cucharada de zumo de limón.
- 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 huevo grande
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de harina
- 1/4 taza de harina de maíz
- 1/4 cucharadita de levadura
- 1/8 cucharadita de sal
- Compota:
  - 1 taza de frambuesas, frescas o congeladas
  - 1/4 taza de zumo de manzana
  - 1/4 taza de sirope de arce (miel de maple)
  - 1/2 cucharadita de canela molida
  - 1/8 cucharadita de nuez moscada

PREPARACIÓN:

Unte ligeramente el fondo y los lados del recipiente grande o de los recipientes individuales con la mantequilla, colóquelo sobre el soporte y reserve.

Añada 2 tazas de agua a la olla a presión y reserve.

Mezcle la leche, el limón y la ralladura de limón y espere dos minutos hasta que la leche se espese. Bata los huevos, el aceite y el azúcar. Mezcle con la harina, la harina de maíz, la levadura y la sal. Vierta la mezcla en el recipiente grande o en los individuales que ha preparado previamente. Cubra con la tapa de silicona en el caso del recipiente grande o con un trozo de papel de alumnio si utiliza los moldes individuales e introduzca el soporte dentro de la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 35 minutos, y use el método rápido de liberación para liberar la presión. Saque el soporte de la olla a presión y dele la vuelta sobre un plato.

Para la compota, mezcle todos los ingredientes y cocine suavemente sobre fuego bajo hasta que la mitad del líquido se haya evaporado. Para servir vierta la compota sobre el pastel o pasteles individuales. Puede servirse templado o a temperatura ambiente.

Recetas del Kit para Postres

Pudín de Arándanos y Especias al Vapor

RECIPIENTE GRANDE

(Para 8 personas • tiempo de cocción 55 minutos)

- mantequilla para engrasar recipiente
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de arándanos frescos
- 2 1/4 tazas de harina
- 1 1/2 cucharaditas de levadura
- 1/4 cucharadita de clavo molido
- 1/8 cucharadita de allspice molida
- 1/8 cucharadita de jengibre molido
- 1/2 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 3 huevos, ligeramente batidos
- 1/4 taza de zumo de naranja
- 2 cucharadas de ralladura de cáscara de naranja
- 1/2 taza de jengibre cristalizado, cortado fino
- 1/2 taza de nueces tostadas y troceadas

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 45 minutos)

- mantequilla para engrasar recipientes
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de arándanos frescos
- 1 taza de harina
- 3/4 cucharaditas de levadura
- 1/8 cucharadita de clavo molido
- 1 pizca de allspice molida
- 1 pizca de jengibre molido
- 1/4 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 2 cucharadas de zumo de naranja
- 1 cucharadas de ralladura de cáscara de naranja
- 1/4 taza de jengibre cristalizado, cortado fino
- 1/4 taza de nueces tostadas y troceadas

PREPARACIÓN:

Unte ligeramente el fondo y los lados del recipiente grande o de los recipientes individuales, colóquelo en el soporte y reserve. Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve.

Pase por un tamiz y mezcle la harina, levadura, el clavo, la allspice y el jengibre. Añada los arándanos y remueva. En un recipiente para mezclar grande, mezcle la mantequilla y el azúcar hasta que quede ligera y suave. Añada los huevos y bata la mezcla hasta que haya incrementado ligeramente su volumen, sobre 5 o 6 minutos. Añádala a la mezcla de harina. Añada el zumo de naranja, las nueces y el jengibre cristalizado.

Eche la pasta con una cuchara en el recipiente o los recipientes. Cubra el recipiente grande con la tapa de silicona o si utiliza los recipientes individuales cúbralos con papel de aluminio. Introduzca el soporte dentro de la olla. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 55 minutos si utiliza el recipiente grande, o durante 45 minutos si utiliza los recipientes individuales. Use el método natural de liberación de la presión, y abra la olla. Saque el soporte, destape y sirva templado.



Natillas de Vainilla

RECIPIENTE GRANDE

(Para 6 personas • tiempo de cocción 12 minutos)

Mantequilla para engrasar recipiente
6 huevos grandes
3 tazas de leche
3/4 tazas de azúcar
1 1/2 cucharaditas de vainilla
1 pizca de nuez moscada o canela
1 pizca de sal
1 taza de frutas del bosque frescas (frambuesas, moras, arándanos) para decorar

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 persona • tiempo de cocción 10 minutos)

Mantequilla para engrasar recipientes
4 huevos grandes
2 tazas de leche
1/2 tazas de azúcar
1 cucharadita de vainilla
1 pizca de nuez moscada o canela
1 pizca de sal
1 taza de frutas del bosque frescas (frambuesas, moras, arándanos) para decorar

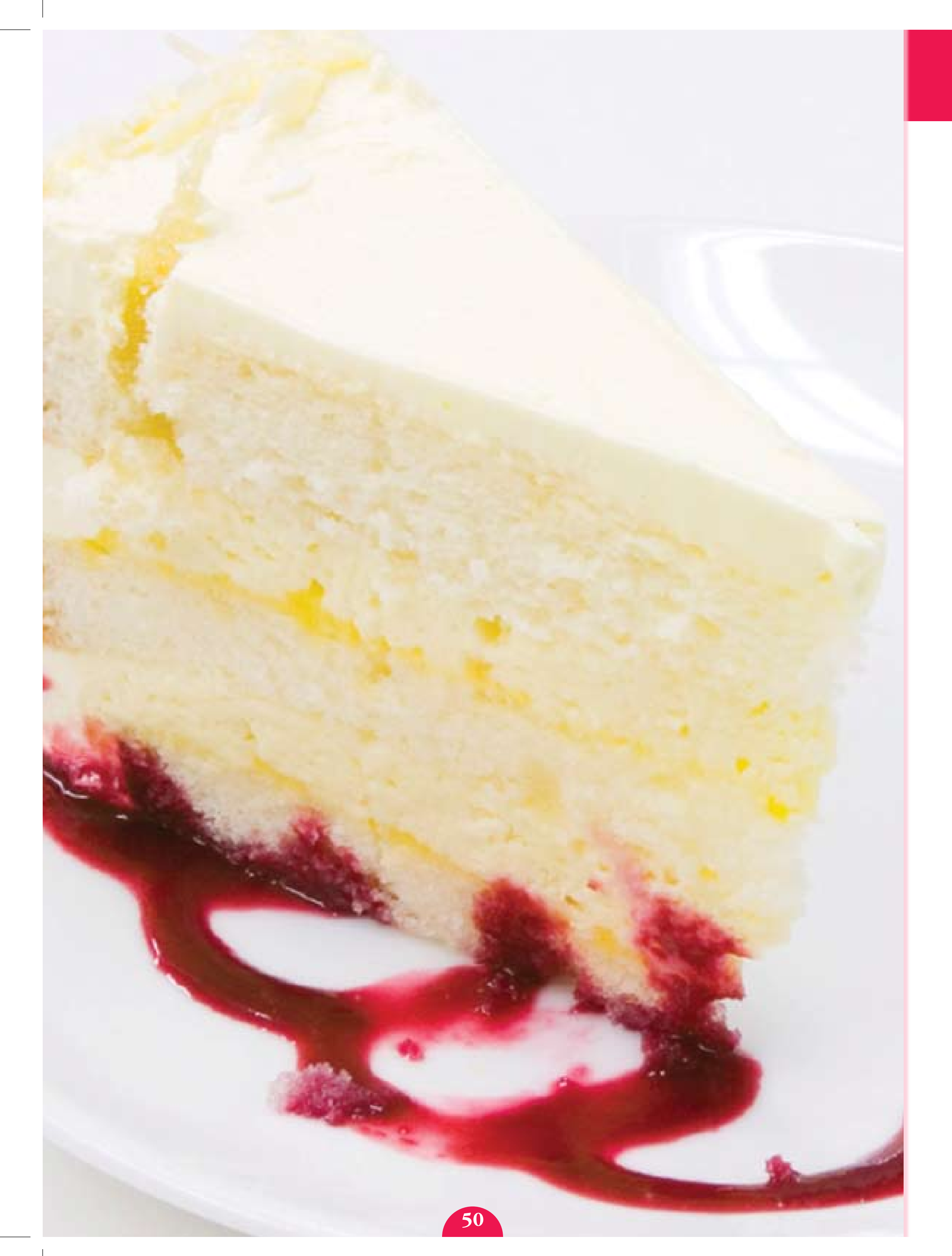


PREPARACIÓN:

Unte ligeramente el fondo y los lados del recipiente o recipientes, coloque el recipiente o recipientes en el soporte y reserve. Añada 2 tazas de agua a la olla a presión y reserve.

En un bol grande, bata los huevos con la vainilla. Caliente el azúcar con la leche, añada la mezcla de huevos removiendo constantemente. Vierta la mezcla en el recipiente o los recipientes, teniendo mucho cuidado de no llenarlos más de ¾ de su capacidad. Espolvoree con un poco de canela o nuez moscada.

Cubra el recipiente grande con la tapa de silicona o si esta utilizando los recipientes individuales cúbralos con papel de aluminio. Introduzca el soporte en la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 12 minutos para el recipiente grande y 10 minutos para los recipientes individuales. Utilice el sistema rápido de liberación para liberar la presión y saque el soporte de la olla. Sírvalo templado o frío rociando con las frutas del bosque frescas justo antes de servir.



Pudín de Limón

RECIPIENTE GRANDE

(Para 6 personas • tiempo de cocción 12 minutos)

- mantequilla para engrasar recipiente
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadas de ralladura de cáscara de limón
- 3 huevos, separadas la clara de la yema
- 1/3 taza de harina
- 1 1/2 taza de leche
- 1/4 taza de zumo de limón
- 12 oz. arándanos frescos
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de agua
- nata montada (opcional)

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 12 minutos)

- mantequilla para engrasar recipientes
- 4 cucharaditas de mantequilla
- 1/3 taza de azúcar
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de limón
- 2 huevos, separadas la clara de la yema
- 1/4 taza de harina
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 6 oz. arándanos frescos
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de agua
- nata montada (opcional)

PREPARACIÓN:

Unte ligeramente el fondo y los lados del recipiente grande o de los recipientes individuales y reserve. Añada 2 tazas de agua a la olla a presión y reserve.

Mezcle las yemas de los huevos, la mantequilla, la ralladura de cáscara de limón y el jugo de limón en un recipiente para mezclar grande. Añada la harina y el azúcar mezclando bien y entonces añada la leche. Bata la clara de los huevos hasta que se formen picos suaves y vierta en la mezcla de limón. Coloque el recipiente o recipientes sobre el soporte de acero inoxidable. Vierta la masa en el recipiente o recipientes. Cubra el recipiente grande con la tapa de silicona o los pequeños con papel de aluminio. Introduzca el soporte en la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 12 minutos, y use el método natural de liberación de la presión. Destape los moldes. Para la salsa de arándanos, cocine la mitad de las frutas con la miel y el agua hasta que estén muy blandas, páselas por un colador para eliminar las semillas y mezcle con el resto de arándanos. Cuando el pudín esté listo para servir, vierta un poco de salsa sobre cada trozo y adorne con nata montada si lo desea. Puede servirse templado o frío.

Crème Brûlée de Vainilla

RECIPIENTE GRANDE

(Para 6 personas • tiempo de cocción 20 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente
6 yemas de huevos grandes
1/3 taza de azúcar granulada
1 1/2 cucharadas de extracto puro de vainilla
2 tazas de nata para cocinar
2 tazas colmadas de azúcar moreno
1/2 taza de ron añejo (opcional)

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 persona • tiempo de cocción 17 minutos)

mantequilla para engrasar recipientes
4 yemas de huevos grandes
1/4 taza de azúcar granulada
1 cucharada de extracto puro de vainilla
1 1/2 tazas de nata para cocinar
12 cucharaditas colmadas de azúcar moreno
1/4 taza de ron añejo (opcional)

PREPARACIÓN:

Unte ligeramente con mantequilla el fondo y los lados del recipiente grande o los recipientes individuales, coloque sobre el soporte de acero inoxidable y reserve. Añada 2 tazas de agua a la olla a presión y reserve.

Bata las yemas, el azúcar blanco y el extracto de vainilla en un recipiente para mezclar. En una cacerola pequeña, caliente la crema hasta que burbujee por los bordes, añada la mezcla de huevo gradualmente. Vierta la mezcla en el recipiente o recipientes que preparó previamente.

Cubra con la tapa de silicona el recipiente grande o con un trozo de papel de aluminio en caso de utilizar los recipientes individuales e introduzca el soporte dentro de la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 18 minutos si está usando el recipiente grande o durante 17 si utiliza los recipientes individuales. Utilice el sistema de liberación de presión automático o rápido. Deje reposar un par de minutos antes de sacar el soporte de la olla. El centro de las natillas debería estar ligeramente tembloroso. Déjelo enfriar y luego refrigere durante una hora y media antes de servir. Cuando esté listo para servir, precaliente el horno. Espolvoree el azúcar moreno sobre la parte superior de las natillas y colóquelo en la bandeja del horno a 6 pulgadas de la fuente de calor. Hornee durante 1-2 minutos, o hasta que el azúcar se derrita, teniendo cuidado de no dejar que el azúcar se queme. Saque del horno y deje que se enfríe hasta que el azúcar se haya endurecido.



RECIPIENTE GRANDE

(Para 8 personas • tiempo de cocción 40 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente
1/2 tazas de migas de galletas graham o de galletas de chocolate
16 oz de crema de queso a temperatura ambiente
1/2 taza de azúcar
2 huevos
1/4 taza de zumo de naranja
pulpa y cáscara rallada de una naranja
1 cucharadita de extracto de vainilla
Aderezo:
5 cucharadas de mermelada de naranja
nata montada para adornar

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 20 minutos)

mantequilla para engrasar recipientes
1/4 tazas de migas de galletas graham o de galletas de chocolate
8 oz de queso en crema a temperatura ambiente
1/4 taza de azúcar
1 huevo
2 cucharadas de zumo de naranja
pulpa y cáscara rallada de 1/2 naranja
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
Aderezo:
3 cucharadas de mermelada de naranja
nata montada para adornar

PREPARACIÓN:

Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve

Unte ligeramente con mantequilla el fondo y los lados del recipiente grande o de los recipientes individuales; añada las migas de galleta, presionando ligeramente para formar una corteza en el fondo. En un recipiente para mezclar, usando una batidora eléctrica, a media velocidad, bata la crema de queso hasta que esté suave. Entonces añada gradualmente mientras sigue batiendo el azúcar, los huevos, la pulpa y ralladura de naranja y la vainilla.

Coloque el recipiente o recipientes previamente preparados en el soporte de acero inoxidable y vierta en ellos la masa. Cubra el recipiente grande con la tapa de silicona y si utiliza los recipientes pequeños tápelos con un trozo de papel de aluminio. Introduzca el soporte dentro de la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 40 minutos si utiliza el recipiente grande, o 20 minutos si utiliza los recipientes pequeños. Use el método natural para liberar la presión. Saque el soporte de la olla, destape el o los recipientes y deje que el pastel se enfríe, después refrigere al menos durante dos horas o durante toda la noche. Para desmoldar, pase la espátula de silicona con cuidado por dentro del borde del recipiente y vuelque sobre un plato, presionando ligeramente los lados del recipiente para soltar la masa. Luego coloque otro plato sobre el cheesecake y vuelque de nuevo para que las migas queden abajo, teniendo cuidado de que el pastel no se escurra. Puede servirse templado o refrigerado. Antes de servir unte la mermelada de naranja en la parte superior y adórnelo con la nata montada.

Cheesecake Sedoso

RECIPIENTE GRANDE

(Para 8 personas • tiempo de cocción 40 minutos)

1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de cáscara de limón
2 cucharadas de harina
6 cucharadas de migas de galletas graham
6 cucharadas de sour cream
16 oz de crema de queso a temperatura ambiente
$^3/_4$ taza de azúcar
$^1/_4$ taza de nata espesa
2 yemas de huevo
2 huevos
2 cucharaditas de extracto de vainilla
8 cucharadas de fruta confitada (cerezas, fresas, frambuesas) para adornar.

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 30 minutos)

2 cucharaditas de mantequilla
2 cucharaditas de cáscara de limón
1 cucharada de harina
4 cucharadas de migas de galletas graham
3 cucharadas de sour cream
8 oz de crema de queso a temperatura ambiente
$^1/_2$ taza de azúcar
2 cucharadas de nata espesa
1 yema de huevo
1 huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla
4 cucharadas de fruta confitada (cerezas, fresas, frambuesas) para adornar.

PREPARACIÓN:

Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve.

Unte ligeramente con mantequilla el fondo y los lados del recipiente grande o de los recipientes individuales, añada las migas de galletas Graham, presionando ligeramente para formar una capa en el fondo.

Utilizando una batidora eléctrica a media velocidad, bata la crema de queso con el sour cream hasta que la mezcla esté suave y sin grumos. Añada el azúcar, los huevos, las yemas, la nata espesa y la vainilla gradualmente mientras sigue batiendo, hasta que tenga una mezcla homogénea y suave. Coloque el recipiente grande o los individuales sobre el soporte de acero inoxidable y vierta en ellos la masa. Cubra el recipiente grande con la tapa de silicona o los individuales con un trozo de papel de aluminio. Introduzca el soporte en la olla a presión, cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 40 minutos si utiliza el recipiente grande o durante 35 minutos si utiliza los individuales. Una vez cocinado libere la presión con el método natural. Destape el recipiente o recipientes, deje que se enfríe y refrigere. Para desmoldar, pase la espátula de silicona con cuidado por dentro del borde del recipiente y vuelque sobre un plato, presionando ligeramente los lados del recipiente para soltar la masa. Luego coloque otro plato sobre el cheesecake y vuelque de nuevo para que las migas queden abajo, teniendo cuidado de que el pastel no se escurra Extienda la fruta confitada por la superficie antes de servir, o si lo prefiere ponga una cucharada al lado del trozo cortado.

Recetas del Kit para Postres

Flan de Manzana con Caramelo y Canela

RECIPIENTE GRANDE

(Para 8 personas • tiempo de cocción 30 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente grande.
Caramelo:
$^1/_2$ cucharada de azúcar
2 cucharadas de agua
1 cucharadita de canela molida
Flan:
6 huevos
$^1/_2$ cucharada de azúcar
1 $^1/_2$ taza de half and half (mitad crema, mitad leche)
1 taza de salsa de manzana sin azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 25 minutos)

mantequilla para engrasar recipientes individuales
Caramelo:
$^1/_4$ cucharada de azúcar
1 cucharadas de agua
$^1/_2$ cucharadita de canela molida
Flan:
3 huevos
$^1/_4$ cucharada de azúcar
$^3/_4$ taza de half and half (mitad crema, mitad leche)
$^1/_2$ taza de salsa de manzana sin azúcar
$^1/_2$ cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACIÓN:

Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve.

Unte ligeramente con mantequilla el fondo y los lados del recipiente grande o de los individuales y reserve.

Para elaborar el caramelo, mezcle el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y lleve a ebullición. Cocine a fuego medio hasta que el sirope empiece a dorarse, entonces retire del fuego y añada la canela. Remueva la sartén para que se mezcle bien. Inmediatamente vierta el caramelo en el recipiente grande o en los individuales, cubriendo el fondo y parte de los lados.

Para el flan: en un recipiente para mezclar bata los huevos, el azúcar, el half and half, la salsa de manzana y el extracto de vainilla, mezclándolo bien cada vez que eche cada uno de los ingredientes. Coloque el recipiente o recipientes ya preparados en el soporte de acero inoxidable y vierta en ellos la mezcla. Cubra el recipiente grande con la tapa de silicona o los individuales con un trozo de papel de aluminio. Introduzca el soporte dentro de la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 30 minutos para el recipiente grande o 25 minutos para los recipientes individuales, utilice los métodos de liberación rápida o automática para liberar la presión. Saque el recipiente de la olla y destape.

Deje que se enfríe un poco, luego refrigere para servir frío. Puede servirse también templado. Para desmoldar, déle la vuelta al recipiente sobre un plato y empuje los lados y el fondo suavemente para soltar la masa.

FagorDessertRecipes3.indd 56-57 5/1/07 1:17:08 AM

Flan de Café con Leche

RECIPIENTE GRANDE

(Para 6 personas • tiempo de cocción 15 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente
1 cucharada de polvo de café expresso instantáneo
3 huevos
1 1/2 tazas de half and half (mitad leche, mitad nata)
3/4 taza de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de canela molida
Para el caramelo:
1/2 taza de azúcar
2 cucharadas de agua

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 15 minutos)

mantequilla para engrasar recipientes
1 cucharadita de Espresso en polvo instantáneo
2 huevos
1 taza de half and half (mitad leche, mitad nata)
3/4 taza de azúcar
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1/2 cucharadita de canela molida
Para el caramelo:
1/4 taza de azúcar
1 cucharada de agua

PREPARACIÓN:

Unte ligeramente el fondo y los lados del recipiente grande o de los recipientes individuales, colóquelo en el soporte de acero inoxidable y reserve. Añada 2 tazas de agua a la olla a presión y reserve también.

Para el caramelo, añada el azúcar y el agua a una cacerola pequeña y lleve a ebullición. Cocine a fuego medio hasta que el sirope empiece a dorarse, y entonces retire del fuego. Inmediatamente vierta el caramelo en el recipiente grande o en los pequeños, cubriendo el fondo y parcialmente los lados.

Caliente el half and half y el café en polvo en una cacerola pequeña hasta que haga burbujas alrededor de los bordes y aparte del fuego. Mientras tanto, bata juntos los huevos y el azúcar en un recipiente para mezclar. Poco a poco añada la mezcla de half anf half y el café, el extracto de vainilla y la canela. Cuele a través de un tamiz para asegurarse una textura suave, y vierta en el recipiente o recipientes preparados previamente. Cubra con la tapa de silicona el recipiente grande o con un trozo de papel de aluminio en el caso de los moldes individuales. Introduzca el soporte dentro de la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 15 minutos. Utilice el método rápido o automático de liberación de presión. Deje enfriar hasta temperatura ambiente y desmolde dándole la vuelta al recipiente sobre un plato y presionando ligeramente en los lados. También puede servirse frío.

Recetas del Kit para Postres

Tarta de Manzana

RECIPIENTE GRANDE

(Para 6 personas • tiempo de cocción 20 minutos)

3 manzanas rojas de tamaño mediano
zumo de 1 limón
1 taza de avena instantánea
1 taza de azúcar
1/3 taza de harina
1 cucharadita de canela molida
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla blanda
3 tazas de agua
nata montada o helado de vainilla (opcional)

RECIPIENTES INDIVIDUALES

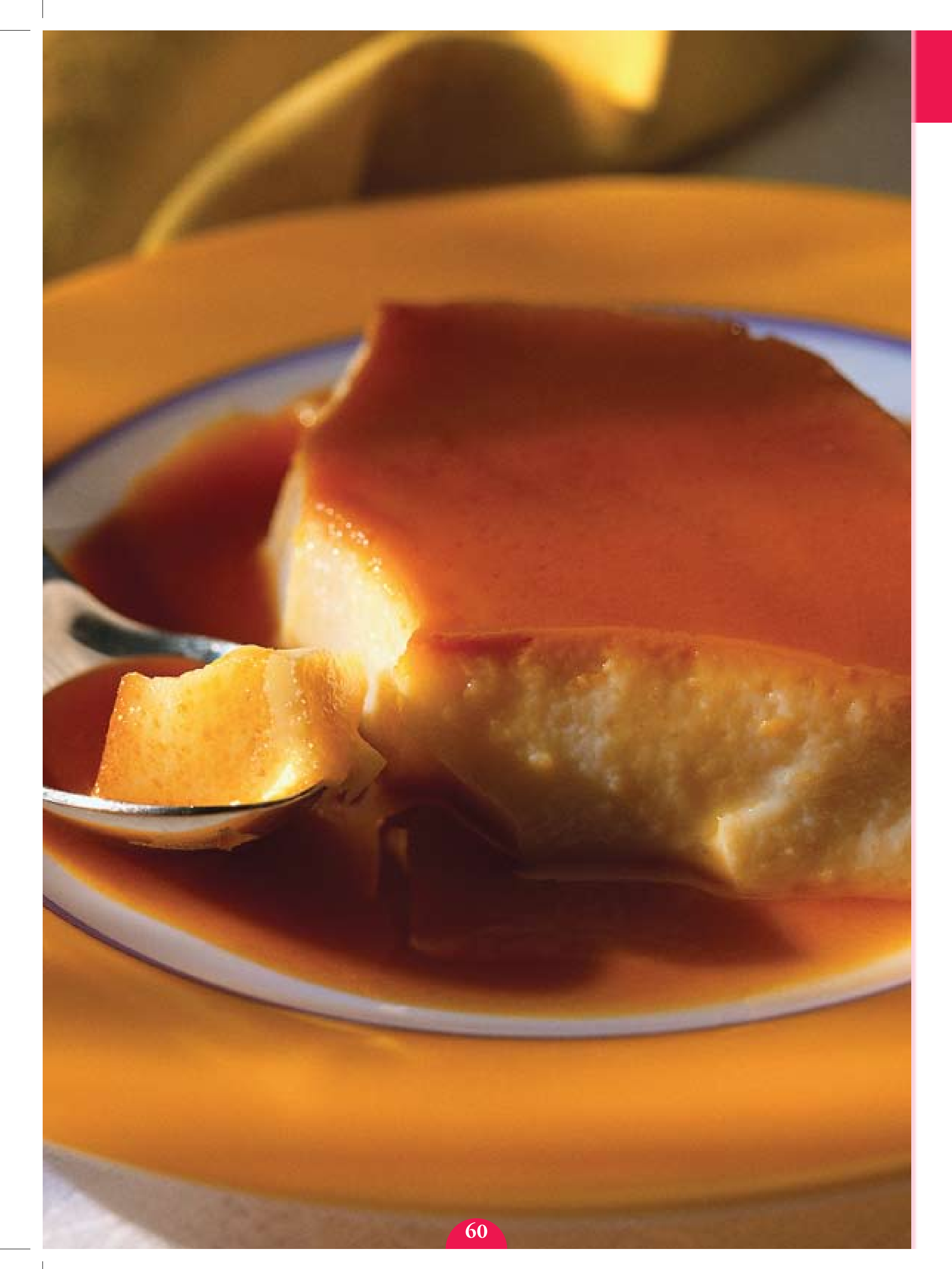
(Para 4 personas • tiempo de cocción 17 minutos)

2 manzanas rojas de tamaño mediano
zumo de 1 limón
1/2 taza de avena instantánea
1/2 taza de azúcar
1/4 taza de harina
1/2 cucharadita de canela molida
1/4 cucharadita de sal
1/3 taza de mantequilla blanda
2 tazas de agua
nata montada o helado de vainilla (opcional)

PREPARACIÓN:

Añada 2 tazas de agua a la olla y reserve.

Pele, quite el corazón y corte en rodajas finas las manzanas. Mezcle las rodajas en un bol con el zumo de limón para evitar que se pongan oscuras. En un bol, mezcle la harina de avena, azúcar, harina, sal y canela. Añada la mantequilla ablandada poco a poco desmenuzándola hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados en una pasta densa. Coloque el recipiente o recipientes sobre el soporte. Cubra el fondo del recipiente grande o de los recipientes individuales con una capa de manzanas, añada encima una capa de la mezcla de pasta de avena y siga alternando capas de manzana y pasta. Cubra con la tapa de silicona el recipiente grande o con un trozo de papel de alumnio los recipientes individuales. Introduzca el soporte dentro de la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 20 minutos si usa el recipiente grande, o 17 minutos si utiliza los recipientes individuales. Utilice el método rápido o automático para liberar la presión, retire el soporte de la olla y deje enfriar. Sirva templado, opcionalmente con un poco de nata montada o de helado de vainilla por encima.



Flan Auténtico

RECIPIENTE GRANDE

(Para 6 personas • tiempo de cocción 15 minutos)

mantequilla para engrasar recipiente grande
4 huevos
2 tazas de leche
14 oz. leche condensada azucarada
nata montada para decorar
para el caramelo:
$1/_4$ taza de azúcar
2 cucharadas de agua

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Para 4 personas • tiempo de cocción 15 minutos)

mantequilla para engrasar recipientes
3 huevos
1 taza de leche
$1/_2$ taza leche condensada azucarada
nata montada para decorar
para el caramelo:
$1/_4$ taza de azúcar
1 cucharada de agua

PREPARACIÓN:

Unte ligeramente con mantequilla el fondo y los lados del recipiente grande o de los recipientes individuales, colóquelos sobre el soporte y reserve. Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve.

Para el caramelo, mezcle el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y lleve a ebullición. Cocine a fuego medio hasta que el sirope empiece a volverse dorado, y entonces retire del fuego. Vierta inmediatamente el caramelo en el recipiente grande o en los recipientes individuales, cubriendo el fondo y parcialmente los lados.

En un recipiente para mezclar, mezcle el resto de los ingredientes, batiendo bien hasta que obtenga una mezcla suave y sin grumos. Vierta la mezcla en el recipiente grande o en los recipientes individuales y cubra con la tapa de silicona o con un trozo de papel de aluminio si utiliza los recipientes individuales. Introduzca el soporte en la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 15 minutos. Use el método rápido o automático de liberación de presión. Retire el soporte de la olla y déjelo enfriar hasta temperatura ambiente. Desmolde dando la vuelta al recipiente sobre un plato y presionando ligeramente los lados. Para servir decórelo con nata montada.

Cheesecake de Chocolate Blanco y Crema de Fresa

RECIPIENTE GRANDE

(Receta para 8 personas • tiempo de cocción 40 minutos)

2 cucharaditas de mantequilla
1 taza de migas de galletas graham
16 oz de crema de queso suave
1/2 taza de azúcar
3 huevos
1 cucharada de harina
1 cucharadita de extracto de vainilla
4 onzas de chocolate blanco, en trozos
2 cucharadas de fresas hechas puré
1/3 taza de chocolate blanco rallado
nata montada (opcional)

RECIPIENTES INDIVIDUALES

(Receta para 4 personas • tiempo de cocción 20 minutos)

2 cucharaditas de mantequilla
1/4 taza de migas de galletas graham
8 oz de crema de queso suave
1/3 taza de azúcar
2 huevos
2 cucharaditas de harina
3/4 cucharaditas de extracto de vainilla
3 onzas de chocolate blanco, en trozos
1 cucharada de fresas hechas puré
1/4 taza de chocolate blanco rallado
nata montada (opcional)

PREPARACIÓN:

Añada dos tazas de agua a la olla a presión y reserve.

Unte ligeramente de mantequilla el fondo y los lados del recipiente grande o de los recipientes individuales y coloque sobre el soporte; añada las migas de galleta Graham presionando ligeramente para formar una corteza en el fondo. Utilizando una batidora eléctrica a media velocidad, bata la crema de queso hasta que esté suave y sin grumos. Añada poco a poco el azúcar, los huevos, harina y el extracto de vainilla y siga batiendo hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Añada a esta masa el chocolate blanco en trozos y mezcle a mano, sin usar la batidora. Reserve 1/4 taza de la masa en caso de utilizar el recipiente grande o 2 cucharadas de masa en caso de utilizar los recipientes individuales. Vierta el resto de la masa en el recipiente grande o en los indiviudales. Mezcle el puré de fresas con la masa apartada y vierta sobre la masa en el recipiente haciendo una espiral. Cubrael recipiente grande con la tapa de silicona o si utiliza los pequeños con un trozo de papel de aluminio. Introduzca el soporte en la olla a presión. Cierre la tapa, ponga la olla sobre la fuente de calor y espere a que suba el indicador de presión; luego baje el fuego y cocine durante 40 minutos tanto para el recipiente grande como para los individuales, y use el sistema natural para liberar la presión. Retire el soporte de la olla, destape y deje que se enfríe hasta temperatura ambiente; luego refrigere al menos durtante dos horas. Para desmoldar, pase la espátula de silicona con cuidado por dentro del borde del recipiente y vuelque sobre un plato, presionando ligeramente los lados del recipiente para soltar la masa. Luego coloque otro plato sobre el cheesecake y vuelque de nuevo para que las migas queden abajo, teniendo cuidado de que el pastel no se escurra. Antes de servir, decórelo con el chocolate blanco rallado y la nata montada (opcional).

Consejos Para El Caramelo

Antes de empezar unte los recipientes con una capa fina de mantquilla y déjelos a mano listos para usar. Cuando el caramelo esté preparado échelo en los recipientes sin demora, ya que el caramelo se solidifica muy rápido.

Es mejor hacer espirales sujetando la cacerola por el mango que usar cualquier utensilio para remover, ya que el azúcar se cristalizará muy rápido al sacar el utensilio y no se volverá a disolver, dejando grumos en el caramelo si lo vuelve a usar para seguir mezclando. Para determinar cuándo está hecho el caramelo, observe el color y el aroma: deberá tener un aroma inconfundible y marcado a caramelo y un color dorado intenso. Cuando alcance este punto retírelo inmediatamente del calor para evitar que se queme.

Garantía Limitada

Este kit para postres está garantizado en cuanto a defectos en el material y construcción durante un periodo de UN AÑO desde la fecha de compra por el primer usuario, siempre y cuando los componentes se hayan empleado siguiendo las indicaciones de uso y cuidado que se adjuntan y sólo para uso doméstico.

Están excluidos todos los defectos resultantes de accidentes, daños sufrido en tránsito, mal uso o negligencia, signos de desgaste normal como podrían ser cortes, rayados, mateado del brillo o manchas, etc., y reparaciones o manipulaciones llevadas a cabo por personal no autorizado o no cualificado.

Si fuera necesaria la reparación durante el periodo de garantía, devuelva por favor la pieza dañada bajo envío a portes pagados a:

Fagor America, Inc.
Service Department
392-400 7th Avenue, Newark, NJ 07107

Después de revisarlo para confirmar que la queja se corresponde con las condiciones de la garantía, la pieza defectuosa, a discreción del fabricante, será reparada o reemplazada sin coste.

La garantía antedicha sustituye expresamente cualquier otra garantía y representaciones expresas o implícitas y cualquier otra obligación o responsabilidad por nuestra parte. Están excluidos daños fortuitos o consiguientes.

Algunos Estados no permiten exclusiones o limitaciones en daños fortuitos o consiguientes en garantías tácitas, de modo que las exclusiones o limitaciones anteriores posiblemente no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede tener otros derechos que variarán según el Estado.

Para asistencia que no requiera la devolución del producto en sí, contacte por favor con nuestro servicio de atención al cliente en el teléfono 1-800-207-0806.

Para registrar su producto, envíenos la tarjeta de garantía adjunta, o visite nuestra página web www.fagoramerica.com donde podrá registrarlo online.

Fagor America, Inc.
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071